



Erfrischung

Frisch gepresster Saft aus der Zentrifuge | *Smoothies* ca. 0,3l

Apfel | Orange | Ananas | Karotten | Melone oder gemischt 6,80€

Apfel | frischer Ingwer | frischer Kurkuma 7,80€

Ewige Lieb | Prosecco | Lavendel | Holunder | Minze 7,20€

Lillet Wild Berry | frische Beeren | Minze 7,20€

Bergblick' s Pfeffer Radler | Zitronenpfeffer | Grenadine 4,80€

Suppen

Wildknochenreduktion | Nudeln | Eierstich | Flädle 5,80€ | 8,80€

Heimische Steinpilze | gebraten & Suppe | Süßkartoffelstroh 10,80€

Vorspeisen

Schale Süßkartoffel-Pommes | dreierlei vegane Dips 8,80€

Vitello vom Tafelspitz | Rauchforellencreme | bunte Oliven 14,80€

Kürbis Crêpe | Rehbolognese | kross gefüllte Anti Pasti 12,80€

Wirtshaus Salate

Kleiner gemischter Salatteller 7,80€

Große Salatbowl | 5 angemachte Salate | Zupf- & Kräutersalat

Feigensenfdressing | gehobelter Bioapfel 12,80€

Blatt & Zupfsalate | Balsamico | Speck oder Kürbiskern Croutons 7,50€

Cäsarsalat | French Dressing | Parmesan | Tomate | Radieschen 10,50€

Große Salatplatte Florida | frische Früchte 15,80€

zusätzlich zu den Salaten:

+ gebratene Hähnchenbrust vom Dachsberg | Chili & Honig 12,50€

+ 200g Ziegenkäsesteak | Feigensenfkruste 12,50€

+ gegrillte Rinderfilet Tournedos | Kräuterbutter 19,50€

Brotzeit ist die schönste Zeit

180g Wurstsalat (Lyoner) garniert 10,80€

mit Salaten umlegt **oder** mit Bratkartoffeln + 5,80€

Russische Eier | Wurstsalat | Bio-Ei | Rehsalami | Mayo 16,80€

Rindfleischsalat vom bernauer Bio-Rind | Bratkartoffeln 19,50€



Hotzenwald Forelle & Meer

Ganze Forelle | Kräuter | Drilling Pellkartoffeln | Gemüse 25,80€

Gebackenes Forellen Filet | Apfel Remoulade | Bratkartoffeln

1 Filet 19,50 | 2 Filets 24,50€

2 eingelegte Sherry Matjes | rote Bete | gepellte Kartoffeln 17,50€

Dorade | Rot Barbe & Forellenfilet | Chardonnay Beurre Blanc

feine Nudeln in Basilikum Pesto 27,50€

Nudle | Knödel und Vegetarisch

Bergkäsespätzle im Pfännle | Apfelmus | grüner Salat 16,80€

Wäldernudeln | Gemüse | Rehbolognese | grüner Salat 18,80€

Spinat-Pressknödel | Pilzgulasch | mit Gemüse umlegt 19,50€

Crunchy Auberginenschnitzel | Süßkartoffel-Pommes | Dips 19,50€

200g Ziegenkäsesteak | Feigensenfkruste | Kräuterbechamel

mediterranes Gemüseallerlei | gepellte Drilling Kartoffeln 25,50€

Vegane Probierereien

Kichererbsen-Gemüse- Thai Curry | Kokosmilch | Reis 19,80€

Safranrisotto | Olivenöl Pfannen Gemüse | Basilikum Pesto 21,80€

Reibekuchen-Gemüse-Lasagne | Zupf-& Kräutersalate | Apfel 21,80€

Wildgerichte – 15 km Radius

1 Paar grobe Rehbratwürste | Röstzwiebeln | Butterrösti 16,80€

Geräucherter Gams-Kamin Wurz (Wurst) Linsen & Spätzle

Meerrettichsoße | 15,80€

Wildgulasch | Rotkraut | Spätzle | Preiselbeeren 26,80€ | 24,80€

Rehmedaillons aus der Grillpfanne | zweierlei Soßen | gebratene

Pilze | Butterrösti 38,50€ | 35,50€

Wilderer Teller | Gulasch | Medaillons | Wildbratwurst | Rotkraut

Knödel | Preiselbeeren 36,50€

Freiland Hühnchen vom Dachsberg

Knusprige gebackenes Zitronenhühnchen mit „a bizele Chili“

leichte schärfe | dicke Pommes | 2 Dips 21,80€

Geschnetzelte Hühnchenbrust | grünes Curry | Gemüse | Reis 23,80€

Coq au Vin Hühnchenbrust Im Weißwein-Gemüsepfännle

überbacken | Rahmnudle 27,80€



Klassiker

Äpler-Rösti | Speck | Rahm | Bergkäse | Spiegelei 15,80€

Wiener Schnitzel | Rahmsoße | dicke Pommes

Schwein 14,80€ | Kalb 24,80€ | groß + 5,00€

Kalbshackbraten | Pilzrahmsoße | Spätzle 15,80€

Cordon Bleu | Bergkäse | Rahmsoße | Bratkartoffeln 23,80€

Schweinelenden Medallions | Pilzrahmsoße | Spätzle 26,80€

Boufflamotte – Rinderschmorbraten vom Bernauer Bio-Rind

Gemüse-Rotweinreduktion | Rotkraut | Knödel 24,80€

Gegrillter deutscher Rinderrücken

Bernauer Bio-Rind oder Metzgerei Adler Bonndorf

Rumpsteak bzw. Entrecote |Kräuterbutter

Pfefferrahm | dicken Pommes **oder** mit Salat umlegt

Ladys CUT (220-280g) 32,80€ **Mens CUT** (350-400g) 38,80€

Zwiebelrostbraten (250g) 2 Soßen| Bergkäse Spätzle 32,80€

Innereien ein Tier hat nicht nur Edelteile | from Nose to Tail

Geschmorte Kalbskutteln | Butterrösti 19,50€

Saure Kalbsnierle | Rotweinsoße | Butterrösti 22,80€

Badische Leberle | Äpfel | braune Butter | Bratenjus | Butterrösti

je nach Lieferung | Wild | Bio-Rind | Kalb 22,80€

Zum Mitnehmen

Rehsalami, 180-200g, 12,80 € Gamssalami, 300g, 15,50€

Wildschinken, 100g (vakuumiert) 7,50€

Bergkäse, 8 Monate gereift, 100g, 3,90€

Bibeleskäs, 250g im Glas, 6,50€ Feigensenf, 250g im Glas, 9,80€

Einpackservice & Umbestellungen 1,20€



Bauchgefühl Menü

Kartoffel Reibekuchen | Gurke & Rote Bete Carpaccio
Rauchlachs Rose & Rauchforellen Tatar
14,80€

Kürbis Creme Suppe | Öl | geröstete Nüsse
5,80€

Gegrilltes Wildschwein vom Ecklewald

Kotelett | rosa Keule | Medaillon
gebratene Bernauer Steinpilze | feine Nudeln in Basilikum Pesto
zweierlei Wildsoßen
35,80€

Warmes Zwetschen Kompott vom Fricktal
Meringen Himbeeren Eis Knödel | Schokoladen Zigarre
10,80€

Menü komplett alles etwas kleiner 60,00€

Mal Wirtshaus, mal Gourmet, Genuss hat viele Facetten, wenn beim
Kochen Leidenschaft am Werk ist

Dessert

Eis von Stolls Bauernladen in Kadelburg – unsere Sorten

**Cookie | Vanille-Rosmarin | Joghurt Granatapfel Eis
Nutella Eis | Erdbeeren Eis**

Kugel nach Wahl 2,50€

+ Sahne 1,20€

Große Jumbo Kugel nach Wahl garniert mit Früchten 5,80€

Schwarzwaldbecher | Vanille- & Schokoeis | Kirschwasser 8,80€

Heiße Liebe | Vanilleeis | heiße Himbeeren | Sahne 8,80€

Birne Helene | heiße Schokolade | Himbeeren-Schmand Eis 8,80€

Ananas Salat | pürierte Beeren | dreierlei Sorbet 11,80€



Getränke

Johannisbeeren- Rhabarber- Holunderblütenschorle	0,4l	5,40€
Glas gesprudelttes Bergquellwasser	0,3l	2,60€
Karaffe	0,5l	3,90€
Flasche	1,0l	5,20€
Bad Dürrheimer Mineralwasser	0,25l	2,40€
	0,7l	5,40€
Apfelschorle mit Ebners naturtrübem Saft	0,3l	3,90€
Apfelsaft	0,3l	4,00€

Warme Getränke

Tasse Schümli Kaffee 3,20€ Große Schale Schümli Kaffee 4,90€
Espresso 3,20€ Cappuccino 3,20€ Latte Macchiato 4,20€
Heiße Schokolade 4,50€ Schale Tee 3,60€

Fragen Sie nach unseren Milchalternativen

Bergblick' s Bierauswahl

Rothaus Pils vom Fass 0,4	4,40€	Rothausweizen vom Fass	0,5l	4,90€
Waldhaus unfiltriertes dunkel Bier vom Fass			0,3l	4,10€
Tannenzäpfle – alkoholfreies			0,33l	3,90€
Rothaus Hefeweizen alkoholfrei			0,5l	4,90€
Zwickl-Naturtrübes- Hirschbrauerei			0,33l	3,90€
Hirsch Helles 0,5	5,40€			
Augustiner Edelstoff			0,5l	5,40€

Wein vom Fass

2022er Ebringer Gutedel	0,25l	6,40€
2022er Durbacher Riesling	0,25l	6,90€
2021er Sasbacher Spätbugunder	0,25l	7,90€

Weinempfehlung offen Rot

2022 Merlot Grand Sud Frankreich	0,25l	5,80€
2022 Alpaca Cabernet Sauvignon Chile	0,25l	6,80€
2019 Pinot Noir trocken Ortenauer Weinkeller	0,25l	5,80€

Gerne reichen wir Ihnen unsere Weinkarte – 98 Positionen warten auf Sie

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden sie sich an unsere Mitarbeiter. Gerne reichen wir Ihnen unseren Ordner für die mit Zusatzstoffen versetzten Lebensmittel bzw. beraten Sie individuell



Erzeugerliste

Kalb & Rindfleisch

Bauernhöfe aus Bernau und Umgebung:

Gregorihof | Felix Schätzle Präg, Hinterwälder Kalbfleisch

Biohöfe Bernau: Stöckmatt | Goldbach | Böhler | Stempelbachhof

Geflügel & Eier

Lindenhof Freilandhühnchen Dachsberg | Eier Kaiser Wellendingen

Wild

Aus eigener Jagt oder aus umliegenden Jagten

Ecklewald | Rechberg | Stöckerwald | Hohzinken /Herzogenhorn

Forstamt St. Blasien | Dachsberg, Sägewald

Je nach Waidmannsheil – Reh – Gams – Rotwild – Wildschwein

Schweinefleisch | Rinderrücken | Wurstwaren

Metzgerei Adler „Fleisch aus Baden-Württemberg“

Hotzenwald Forellen

Fischerhütte Tiefenstein | Wuchner Unteralpfen

Obst & Gemüse

Obst & Gemüselieferant Häringer Winden, Großmarkt Freiburg

Mehl

Bio Ölmühle Blatter, Wellendingen

Brot & Brötchen

Bäckerei Stoll, Bernau Innerlehen + unser Hausgemachtes Brot

Molkerei

Schwarzwald Milch Freiburg

Eis

von Soll's Bauernladen in Kadelburg

Bergkäse aus dem Allgäu / Bergbauern Sennerei Hüttenberg

Catering in Bernau oder Umgebung

Sie haben eine Familienfeier oder ein Firmenjubiläum und möchten lieber zwanglos in den eigenen Räumen feiern? Gerne liefern wir Ihnen Ihr Wunschmenü nach Hause oder an Ihren Firmensitz. Wenn Sie möchten auch mit Geschirr und Besteck

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl. Lassen Sie sich von uns kreative und leckere Vorschläge unterbreiten.